REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXII

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE — 1930

(JANVIER A JUIN)

4

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : P. MARSAIS
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maître de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

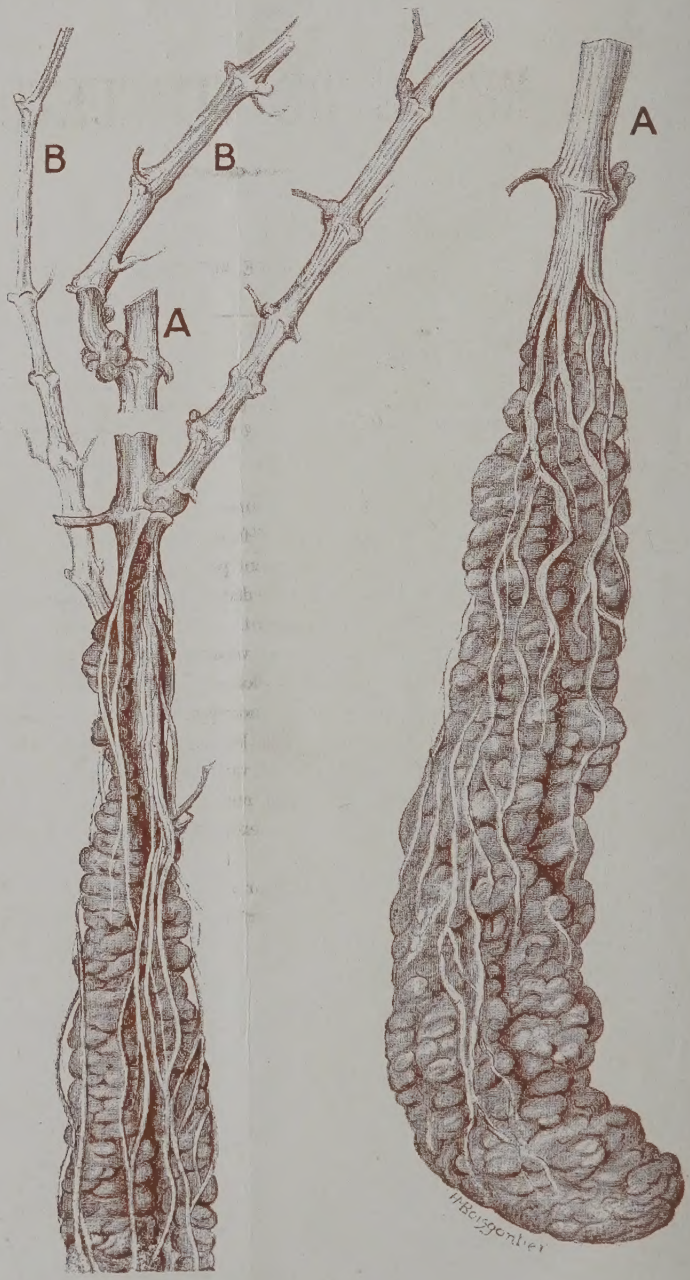
TOME LXXII

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE — 1930

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1930



Broussins

A : bois de deux ans - B : bois d'un an

37e Année. — Tome LXXII. N° 1853 Paris, 2 Janvier 1930.

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE

Notre collaborateur, M. Turrel, ancien ministre, nous adresse une lettre sur la « Crise viticole », adressée au Président du groupe viticole ; nous en reproduisons la partie essentielle car les conclusions données sont celles que nous défendons âprement ici depuis 35 ans. — N.D.L.R.

J'ai hésité à vous écrire, mais la situation est trop grave, pour que ceux qui, comme moi, ont passé leur vie à défendre la viticulture à la tribune de la Chambre et au ministère ne vous crient pas : « Casse-cou ! » lorsqu'ils voient que vous faites fausse route dans vos démarches, très louables du reste.

Voyons les choses telles qu'elles sont, et parlons sans autre souci que celui de la vérité. Nos vins de France ne se vendent pas. Il n'y a pas d'affaires, voilà la réalité. Ce marasme qui se prolonge, et qui n'est que le prodrome de notre ruine, n'a d'autre cause que l'encombrement du marché national.

Cet encombrement, il suffit d'ouvrir les yeux pour savoir d'où il vient. J'arrive d'un voyage en Bretagne, où je vais fréquemment acheter des chevaux. Je me suis arrêté à Nantes, les quais regorgent de fûts de vin d'Espagne, de vin d'Algérie, et d'autres provenances exotiques. Il en est de même tout le long de la Loire jusqu'à Saint-Nazaire.

Je suis allé à Rouen, au Havre, partout j'ai vu nos vins français chassés par les vins du dehors. Les producteurs français, ceux qui paient les impôts, qui donnent des salaires aux ouvriers, sont écartés du marché français. Nous sommes livrés à la concurrence étrangère, et nous assistons à ce spectacle inouï, de la première nation viticole du monde servant à ses consommateurs des vins exotiques alors que les vins français restent invendus. C'est idiot, mais cela est.

La cause de la mévente est là, et pas ailleurs. Tant que notre marché sera livré à la Grèce, à la Turquie, à l'Autriche, à l'Espagne, à l'Italie, vous aurez beau vous agiter, rédiger des masses de projets, voter des lois, des décrets, des règlements. Rien ne sera efficace. Vous atténuerez peut-être le malaise de façon minime, mais la cause subsistant, l'effet se maintiendra. Je n'entends certes pas soutenir qu'il n'y ait pas des mesures diverses à prendre, mais la diminution des droits, la réduction des frais de transport, l'obligation de donner un

litre au lieu de 3/4 de litre dans les restaurants, n'empêchera pas l'invasion étrangère.

Tout cela, ce sont des mesures utiles certes, mais peu efficaces, parce que les vins étrangers en profitent comme les nôtres et cela ne diminuera pas leur concurrence désastreuse sur nos quais et dans nos ports...

Le mal dont nous souffrons et qui un jour nous écrasera définitivement, c'est l'encombrement du marché métropolitain par les vins venant de l'extérieur.

Vous ferez bien de poursuivre la fraude, le sucrage clandestin, mais cela ne suffira pas si vous n'attaquez pas le mal dans la racine, et si vous ne délivrez pas le marché métropolitain de tous les arrivages étrangers qui l'encombrent. Vous ferez naître des espérances et préparerez des déceptions.

Comment remédier au mal ? Ici, il est nécessaire de parler net, et de mettre les points sur les *i*.

Le mal dont nous souffrons, et dont se plaint la viticulture n'est qu'un épisode de la grande crise agricole qui écrase les producteurs terriens de la France entière. Cette crise, osons le dire, est le résultat de la politique imprévoyante suivie depuis 25 ans par les Pouvoirs publics. Hier le blé, la betterave, aujourd'hui la vigne. Toutes les branches de la production agricole sont atteintes et dans le marasme.

On a sacrifié l'agriculture à l'industrie, on a fait bon marché des intérêts agricoles, on les a oubliés (le vin surtout) dans tous les arrangements commerciaux, au profit des intérêts industriels. Celui qui nous vend nos charrues, nos pressoirs, nos sulfates, nos engrais, est protégé outre mesure ; nous devons lui acheter par force au prix qu'il veut ; mais si nous lui offrons nos vins, il nous répond : « Je bois des vins d'Espagne, ou de Grèce, ou d'Algérie, ou de Tunisie, ou du Maroc. » C'est stupide et révoltant. Où sont les responsables ?

Chaque fois qu'aux affaires étrangères on a discuté un arrangement commercial, l'agriculture a été sacrifiée, et le vin a été livré à la concurrence étrangère, sur notre marché, et chassé du marché de l'étranger. Notre exportation est morte ou à peu près. En Belgique, l'Italie, l'Espagne nous supplantent, de même en Allemagne. Le Quai d'Orsay est le grand coupable, crions-le de toutes nos forces.

Les parlementaires doivent être à l'affût de toutes les parlottes où les bureaux du ministère décident du sort des paysans de France. Ils ne l'ont pas fait, et à cette heure, c'est toute une œuvre à reprendre et à remanier. Tâche nécessaire, très difficile, mais indispensable. Là est le salut.

Pendant 12 ans, j'ai soutenu le combat, j'ai monté la garde aux frontières de la France pour en écarter les concurrents qui voulaient l'envahir et nous ruiner. J'ai le droit de vous le rappeler, car c'est la réalité. Quelques exemples :

1° En 1892, la Turquie tenta un traité pour nous envoyer ses raisins secs. Ribot était président du Conseil. Je gravis la tribune et je m'y opposai. Battu à la Chambre, j'organisai une campagne devant le Sénat. Celui-ci repoussa le traité, Ribot fut renversé ; et le traité ne fut pas conclu ; les Turcs gardèrent leurs raisins.

2° Quelque temps après, la Grèce esquissa la même manœuvre, je me renseignai au Quai d'Orsay ; et avant la signature de ce traité qui nous préparait l'invasion des raisins de Corinthe (admirable matière de vins fabriqués), je montai à la tribune et fis repousser le traité, malgré la promesse de fouilles à Delphes. C'était la bataille continuelle. Il n'y avait alors ni comité, ni commissions interministérielles, mais les gens à l'affût et qui agissaient au lieu de délibérer.

3° Plus tard, ce fut au tour de l'Autriche qui invoquait la fameuse clausola, pour nous envoyer les produits de ses cépages. La question était délicate. Renseigné admirablement par mon ami Hanotaux, je pus aboutir à convaincre la Chambre et à faire rejeter les prétentions autrichiennes.

4° Vinrent ensuite les fameux entrepôts spéciaux, la bataille ne se termina pas par une victoire, mais l'opinion fut avertie et la question est résolue, j'en passe et des meilleures.

C'est donc une attention soutenue qui s'impose, à tous nos représentants, sans quoi nos viticulteurs, livrés à l'incompétence des bureaux, seront ruinés par l'étranger. Voilà la vérité.

5° Et la Tunisie, mais c'est un problème ancien. Chaque année, pendant que Delcassé débutait au ministère des Colonies, je réclamais et obtenais le contingentement des importations.

Car l'Italie envoie ses vins à Tunis, à mesure que Tunis nous expédie les siens. On a oublié ce facteur, et on a inconsidérément grandi le chiffre des importations tunisiennes, ruinant ainsi le vigneron de France, au profit des grandes firmes tunisiennes, et pour la joie des importateurs italiens. C'est idiot.

Au Maroc, questionnez M. Manaut, député des Pyrénées-Orientales, et membre du gouvernement actuel, il vous dira que les pépiniéristes de sa région envoient des millions de plants américains au Maroc, préparant ainsi dans cette région arrosée du sang de nos enfants une concurrence redoutable et prochaine.

En Algérie, la question est plus délicate, mais non insoluble. On peut, on doit enrayer le mal ; et ne pas le laisser s'agrandir. Mais il faut agir au lieu de parler.

En résumé, ne vous faites pas illusion et ne tentez pas d'allumer dans les esprits des viticulteurs de France des espoirs chimériques. Si vous voulez vraiment guérir le mal qui n'est qu'à ses débuts, mais qui ira grandissant sans cesse, il faut de toute nécessité nettoyer le marché français de tous les vins exotiques qui l'encombrent. Tout le reste, c'est insuffisant et inefficace...

Et notre conclusion est celle-ci : nous ne méconnaissons pas l'intérêt des diverses mesures que vous préconisez ; mais nous soutenons que leur efficacité sera illusoire, et que leur adoption lassera la bonne volonté des Pouvoirs publics sans remédier au mal qui nous étreint. La France est envahie par l'étranger.

Voyez comment agit l'Espagne, voyez si elle reçoit un hectolitre de vin du dehors. Voyez l'Italie, étudiez ses importations (néant). Le roi d'Espagne est

allé en Belgique préparer la conquête de ce marché, pour les vins de son pays...

L'exportation de l'Italie en Allemagne nous domine. Celle de l'Espagne en fait autant. Voilà le nœud du problème.

Qu'il faille diminuer les transports, pour faciliter le commerce français, c'est indiscutable, mais nos négociants ne pourront pas faire voyager nos vins si Rouen ou Rennes s'approvisionnent de vins venus du dehors. Pensez-y donc. Réduire les droits, c'est parfait, mais les vins étrangers en profiteront comme les nôtres et ils continueront à nous supplanter.

Distiller les mauvais vins, excellente idée, mais il faut régulariser le marché des alcools.

Je conclus en vous suppliant de voir le mal où il est, dans la concurrence des vins venus du dehors. C'est là qu'est la source de toute la crise.

Vous n'y pouvez remédier que par un travail long, délicat, et surtout par une attention, une surveillance constante, des agissements du Quai d'Orsay. Faites la revision des arrangements commerciaux et des traités, et surtout maintenez la solidarité agricole, sans laquelle la vigne est impuissante Le mal résulte de 20 ans de négligence, on ne peut le guérir dans un jour. Enfin, moins de querelles politiques seraient les bienvenues, croyez-moi. Le pays en est écœuré.

A. Turrel,
ancien ministre.

LES JUS DE RAISINS ET LEURS DEBOUCHES (1)

Le débouché naturel des jus de raisins produits dans le monde, c'est la boisson fermentée sous l'action des levures alcooliques, c'est le vin. Abandonnées à elles-mêmes ou simplement pressées, les grappes récoltées laissent écouler le jus sucré et acide à la fois, merveilleux aliment pour les germes qui transforment le moût en liquide alcoolique et acide, coloré en rouge ou en jaune, dont les pays viticoles ont fait leur principale boisson hygiénique.

Ce n'est que par des procédés artificiels, en contrariant la nature, en préservant le jus de raisins de l'action des ferments qui se trouvent à la surface des grains, sur les parois des vaisseaux vinaires ou qui sont apportés par l'air, que l'on peut espérer donner aux jus de raisins une destination autre que la production des vins.

Nous laisserons de côté la fabrication des raisins secs qui sera traitée dans un autre rapport, et la consommation des raisins de table frais ou conservés au fruitier, pour ne nous occuper que du jus de raisins extrait des baies écrasées.

Les moyens dont l'homme dispose actuellement pour empêcher la fermen-

(1) Rapport présenté au Congrès national des fruits de France, Paris, 25 octobre 1929.

tation du jus de raisins sont : l'addition d'antiseptiques, la concentration, la stérilisation par la chaleur et la conservation à l'abri de nouveaux germes ; la conservation des moûts par le froid pourrait également être envisagée.

Au lieu de donner quelques indications techniques et économiques sur l'emploi de ces différents procédés, qui feraient double emploi avec d'autres rapports, il nous paraît utile de dire à nos collègues que ces nouvelles destinations des moûts ou jus de raisins se sont considérablement développées depuis quelques dizaines d'années seulement, que les viticulteurs voient dans ces débouchés un secours très efficace, au moment où une crise de sous-consommation menace le marché des produits de la vigne.

Un de nos collègues vous a montré, ou vous montrera, quels sont les usages des moûts concentrés, en œnologie moderne. Leur fabrication et leur emploi pourrait être une « soupape de sûreté » comme l'est déjà la distillation des vins, pour le marché surchargé. La fabrication des moûts non fermentés (qu'il faut différencier des « vins sans alcool » qui sont, proprement, le produit de la désalcoolisation des vins), a précédé celle des concentrés. Ce sont les abstinents, les prohibitionnistes, ceux qui redoutent la présence de l'alcool dans les boissons, certains hygiénistes qui recommandent la consommation des raisins frais ou du jus de raisins frais, qui ont déterminé les techniciens à réaliser la conservation du moût tel qu'il existe dans la baie de raisin mûre.

Les difficultés rencontrées, qui sont sérieuses, puisqu'il s'agit de conserver un liquide essentiellement fermentiscible, ont dû être surmontées par l'emploi des agents physiques (chaleur ou froid) ou chimiques (antiseptiques). Dans certains cas, que nous prendrons comme exemples, cette possibilité de conservation représentait une question de vie ou de mort pour les pays où le vignoble existant aurait dû être arraché et détruit, si d'autres débouchés que la fabrication du vin n'avaient été rendus praticables. Cela a été le cas pour les vignobles des Etats-Unis après le vote de la loi de prohibition ; ce pourrait être celui des pays où l'avilissement du prix du vin menacerait de ruine les viticulteurs.

Si la consommation du jus de raisins en nature intéresse les abstinents, les prohibitionnistes, certains hygiénistes, elle intéresse donc au premier chef aussi les viticulteurs. Les années récentes ont vu les techniciens œnologues et les conseils des viticulteurs aborder et résoudre ce problème. Il y a deux ans seulement, M. Emile Barbet, dans un ouvrage très remarqué, « *Jus de raisin*, leur manufacturation rationnelle en vue de tous débouchés anciens et nouveaux », envisageait non seulement le côté industriel de la question, mais aussi les problèmes économiques qui en découlent. Précédemment, en 1924, M. Joseph Vincens, directeur de la station œnologique de Toulouse, donnait ses conclusions sur la « Transformation des raisins fins de la Gironde en produits non alcooliques susceptibles d'être exportés dans les pays secs », où, à côté de la concentration des moûts, il envisageait la consommation de soda de raisin, à base de jus de raisins fins. La plupart des savants œnologues français, italiens, grecs, se sont eux aussi occupés de cette question. Mais c'est surtout dans les pays secs que la fabrication de jus de raisins a fait l'objet d'études qui ont conduit

à une industrie très importante, réalisable aujourd'hui dans tous les pays viticoles.

Nous avons eu l'occasion de voir, goûter et analyser de tels produits provenant de France, d'Italie, de Palestine, d'Argentine où des installations importantes sont actuellement en fonctionnement.

L'idée de concentrer ces moûts pour les mieux conserver, pour les stocker ou les faire voyager sous un plus faible volume et un moindre poids, s'est imposée dans presque tous les cas. Un autre rapport traitera de cette question de la concentration des moûts. Pourtant, il existe dans le commerce des jus non concentrés et non désacidifiés qui sont directement consommables et qui se rapprochent de très près du jus de raisins frais.

Nous dirons seulement, du point de vue technique, que l'action de la chaleur entraînant obligatoirement une concentration, il ne nous semble possible d'obtenir des jus de raisins non concentrés et non fermentés que : 1° par l'action du froid et la conservation à basse température jusqu'à la consommation, et 2° par l'addition des antiseptiques. Pratiquement, c'est ce deuxième procédé qui est employé dans les pays où la fabrication des jus de raisins est industrialisée. Dans les pays d'Europe, les antiseptiques admis sont, le plus généralement, les dérivés du soufre (bisulfites alcalins) ; aux Etats-Unis, c'est le benzoate de soude qui est autorisé.

Ainsi « mûtés », rendus incapables de fermenter, les jus de raisins pourront être transportés sur les lieux de consommation et conservés jusqu'au moment de leur emploi.

Enfin, les jus de raisins embouteillés pourront être stérilisés par la chaleur ; c'est le seul procédé permettant de conserver le jus de raisins tel que la nature l'a produit, sans addition aucune de produit étranger à la vigne ; les vitamines mêmes seraient conservées actives(?).

Ces jus de raisins auront été seulement filtrés, parfois collés ou déféqués par l'action du froid, peut-être clarifiés par centrifugation avant l'embouteillage.

*
* *

La proportion de jus de raisins ainsi conservée est, aujourd'hui, bien faible encore pour l'ensemble de la production des raisins. Pourtant, les moyens techniques pour l'augmenter existent, et il suffirait d'un changement dans les conditions économiques du marché des vins pour que la situation se modifie profondément. Avoir, pour un produit, un débouché unique, a toujours été un grave danger, aussi bien dans l'industrie que dans l'agriculture. Augmenter le nombre et la sorte des débouchés, c'est se garder la possibilité de diriger les excédents vers telle ou telle voie de décharge ; cette possibilité s'offre aujourd'hui aux producteurs de raisins : vins, vendanges consommées en nature (grappes de raisins pour dessert), raisins secs, concentrés, sirops, sucre de raisin, confitures, raisinés, jus de raisins, tels sont les principaux débouchés de la récolte d'un vignoble. Voyons, pour préciser par des chiffres, comment un

vignoble important, le vignoble californien, a su « redresser » une situation dramatique, et devenir producteur de raisins de table, de raisins secs et de jus de raisins, lui qui était, il y a peu d'années encore, producteur de vin. Ce sera l'exemple que nous annoncions, et qui terminera ce rapport.

*
* *

D'après un rapport récent (février 1929), publié par le collège d'agriculture de l'Université de Californie, et selon une étude plus générale du même collège (de juin 1927), l'industrie du raisin californien souffre actuellement d'une crise de débouchés, dont la cause essentielle est l'augmentation des plantations, entraînant l'encombrement du marché et l'avilissement des prix. Au lieu de frapper de mort le vignoble californien, la loi de prohibition a déterminé l'accroissement des surfaces en vignes et celui de la production en poids des raisins. Les surfaces en vignes, étant mesurées en 1910 par le nombre 110, atteignent 150 en 1925 pour l'ensemble des Etats-Unis. Pour la Californie, les nombres passent de 105 à 161. Pour les trois années, autour de 1919, la production moyenne des raisins de toutes catégories atteignait 1.230.000 tonnes ; la moyenne de trois dernières années est de 2.290.000 tonnes. En 1920, le vignoble californien comptait 346.000 acres ; en 1927, 658.000 acres, 138.400 et 263.000 hectares environ).

Les variétés de raisins cultivées en Californie sont aujourd'hui de trois sortes : cépages de cuve, de table et pour raisins secs, par tiers environ. De 1919 à 1925, le commerce des raisins de table a doublé, celui des raisins de cuve a presque triplé, et celui des raisins secs a presque augmenté de quinze fois. Servent à la fabrication des jus non seulement tous les raisins de cuve, mais encore partie des raisins de table et des raisins à sécher ! Près de la moitié de la production californienne, plus de 1 million de tonnes, a donc cette destination : jus de raisins.

Les raisins de cuve (wine-grapes) comprennent les raisins destinés exclusivement à produire les jus de raisins (Alicante, Zinfandel, Carrignanes). Les prix de ces variétés se maintiennent aujourd'hui (1929), alors que les autres variétés : raisins à sécher (Sultanina, Muscats) ou raisins de table (Malaga, Tokay) voient leurs prix baisser sérieusement. Cela tient surtout à ce que l'accroissement des surfaces en vignes des variétés « pour le jus » est en retard sur celui des deux autres catégories. Pourtant une baisse s'est produite, déjà sérieuse : le prix moyen des trois variétés pour le jus était, en 1926 et 1927, de 60 cents la charge au lieu de 94 cents en moyenne pour les quatre années précédentes. En 1928, les prix ont été particulièrement bas, 38 cents seulement. Ces bas prix seraient dus surtout à une mauvaise organisation du marché ; il y a eu afflux brutal de marchandise sur les centres de consommation, alors qu'il aurait fallu « doser » les arrivages. Le prix de 1927 (70 cents environ) doit être atteint si les plantations n'augmentent pas trop et si les expéditions sont mieux réglées. On prévoit, dès maintenant, que le vignoble des variétés « pour le

jus » va s'accroître encore de 7.000 acres (2.800 hectares environ) de 1928 à 1930.

***

On le voit par cet exemple, il est possible de changer l'orientation des débouchés des produits de la vigne. Même si, comme on l'affirme, les jus de raisins sont souvent remis en fermentation dans les habitations familiales, l'industrie vinicole américaine a dû être profondément transformée. C'est du moût mûté ou concentré qui circule aujourd'hui des vignobles vers les villes. La consommation des jus de raisins en nature ou gazéifiés, des confitures « miels », etc... obtenus à partir de ces jus de raisins s'est considérablement accrue en U. S. A. On exporte de ces produits, un peu partout, peut-être même en France. C'est la preuve qu'un débouché supplémentaire, non négligeable, peut être créé pour les produits du vignoble à vin.

***

Le rapport de M. Buttner nous a renseignés sur les qualités particulières, alimentaires, hygiéniques, biologiques et thérapeutiques du jus de raisins. Ce sont des arguments à connaître et à faire connaître par une publicité bien comprise. Cela ne portera pas préjudice à la consommation du vin ; il s'agit de deux produits bien différents ayant chacun leurs adeptes. Nous trouverions, dans nos pays latins et en Islam, une clientèle abondante pour ces produits de la vigne. Pour les Américains du Nord, qui viennent en Europe, nous pourrions aisément offrir surtout des jus rouges, qui dominent en Californie, et ce serait là un débouché tout indiqué pour les hybrides foxés, se rapprochant du Concord, que nous méprisons et que les Yankees préfèrent. Pour les sportifs aussi, notre viticulture pourrait produire de tels breuvages qui seraient vite à la mode

Pour cela, il faut et il suffit que les industriels et nos coopératives, dans une période où la consommation du vin va rester au-dessous des disponibilités de la viticulture, prennent exemple sur ce qui a été réalsié ailleurs. Les moyens techniques existent ; seule l'organisation industrielle et commerciale est à mettre au point.

Ici encore, il ne faut pas attendre que les événements devancent l'organisation. L'industrie des jus de raisins doit s'organiser et se développer avant la crise de débouchés qui est annoncée et qui vient à grands pas.

P. Marsais,

ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Broussins (N D L. R.). — **Situation viticole et vinicole du Languedoc** (E. F.) — **La viticulture aux Journées des actualités agricoles de Bordeaux** (P. M.). — **Programme de la Session générale de 1930 de la Société des Viticulteurs de France.** — **Attribution du Prix de Chimie de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et du département de la Seine en 1929.** — **Protection des appellations d'origine françaises au Canada** (M. D.). — **Le sucrage des vendanges et la Société d'Agriculture de la Gironde** (M. D.). — **Station agronomique et œnologique du Gard, à Nîmes.** — **Bibliographie**

Broussins. — Les gelées de l'an dernier ont provoqué, sur les bras et les souches, la formation d'excroissances à partir de la montée de la sève. La planche ci-jointe donne un aspect particulièrement curieux de ces « exostoses », surtout apparentes après la défeuillaison.

Ces déformations, les Broussins, sont à l'étude et la cause semble en être très diverse. Certains cas seraient dus à l'action d'une bactérie, peut-être du Bacillus *tumefaciens* qui cause, sur d'autres plantes, le *Crown-Gall* ou Galle du Collet, Cancer ou Chancre très voisin du *cancer* des animaux. Mais, le plus souvent, les Broussins sont la conséquence de « retours de sève » dus à la destruction des bourgeons normaux par les gelées hivernales ou printanières.

(N. D. L. R.)

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après un abaissement brusque de la température qui a gelé certains végétaux délicats de notre région, nous avons eu des temps doux, des pluies peu abondantes et quelques gelées matinales.

Les températures très basses ne persistant pas, il faut éviter, par les jours de fortes gelées, de faire voyager les plants de vignes racinés et les jeunes arbres qu'on transplante, malgré l'enveloppement des racines dans la paille. Ne pas mettre en place lorsque la terre est gelée ou même au moment où le dégel se produit. Si l'on n'observe pas ces prescriptions, on s'expose à avoir des mécomptes.

La taille se poursuit en ce moment avec activité, mais il faut la suspendre les jours de forte gelée.

Avoir soin de tailler court, les ceps dont la végétation a été faible. Les vignes à végétation faible sont nombreuses cette année dans notre région Ce manque de vigueur provient certainement de la sécheresse que nous subissons depuis quelques années. Sécheresse qui a été plus forte l'été dernier que les années précédentes. Nous n'avons pas eu de véritables pluies du mois de janvier au mois de septembre. Heureusement, la vigne est un arbuste qui ne craint pas la sécheresse. Pourtant le manque d'eau pendant plusieurs mois d'été chaud comme nous en avons chez nous éprouve le végétal. La vigueur des pousses s'en ressent surtout s'il y a sécheresse de printemps, comme le cas s'est présenté cette année.

A la taille, on doit enlever les bras qui n'ont donné que de très faibles pousses malingres ; mais pour éviter « l'Esca », il faut badigeonner la plaie avec des solutions arsénicales ou au moins avec du sulfate de fer.

Faire laisser sur les pieds, des vignes vigoureuses ayant un certain âge, les sarments destinés à donner les greffons dont les propriétaires viticulteurs auront besoin. Ne pas craindre d'en laisser une assez grande quantité afin de n'utiliser que le milieu des sarments. Les bourgeons de la base ne sont pas toujours constitués normalement, comme d'ailleurs ceux de l'extrémité. De plus, le bout des sarments n'est pas bien mûr et la moelle tient plus de place que le bois. Ne jamais utiliser les sarments gourmands pour fournir des greffons

Ainsi que nous l'avons déjà dit, les sarments destinés à donner des greffons ne doivent être taillés du cep que peu de temps avant le départ de la végétation.

Nous répétons ces conseils, parce que nous constatons chaque année que beaucoup d'ouvriers agricoles ou régisseurs de propriétés ne font pas tout ce qu'il faut pour avoir de bons greffons, seul moyen d'obtenir des vignes régulières, vigoureuses et fructifères.

Il sera bon de mettre, dans le mois de février ou mars, des engrais azotés ou une bonne fumure de fumier de ferme dès maintenant, aux vignes qui ont eu une faible végétation cette année ; même si elles avaient été fumées l'année dernière.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été calmes, comme d'ailleurs chaque année dans la période de Noël et du jour de l'an. Quoiqu'il y ait eu moins d'achats importants que les semaines précédentes, les cours restent fermes et même un peu à la hausse. Les viticulteurs ont été encouragés à la résistance aux offres de baisse par le mouvement de révolte qui s'est dessiné et l'activité des parlementaires de notre région qui n'ont pas manqué de faire parler d'eux par les journaux locaux.

Le projet de loi du gouvernement est prêt, il n'est pas ce que nous aurions voulu. La réduction des droits de circulation n'est pas suffisante, les droits de douane des vins importés ne seront pas modifiés ; mais pour faire plaisir à certains parlementaires qui aiment qu'on parle d'eux, on réglemente la contenance des bouteilles, et l'on agite la question des prix de vente au détail du vin à emporter.

Ce grand bruit fait autour des prix de vente au détail des vins à emporter fera beaucoup plus de mal que le peu de bien qu'on croit en retirer présentement pour le Midi.

Les détaillants ont vendu jusqu'à ces derniers temps des vins de l'année dernière achetés assez cher. Si on les oblige à une baisse assez importante, la clientèle s'habituera aux nouveaux prix et les acheteurs à la propriété ne pourront pas acheter à la hausse.

Dans le commerce, il faut laisser jouer la libre concurrence. L'Etat a tort de vouloir s'immiscer dans les affaires commerciales et même particulières sous l'influence de certains parlementaires avides de réclame.

Ce que nous demandons à l'Etat, nous producteurs, c'est de nous alléger des charges qu'il nous impose sous forme d'impôts et de taxes diverses.

S'il s'occupe des choses à côté qui ne le regardent pas, c'est tout simplement pour nous endormir.

Malheureusement, beaucoup d'agriculteurs, de viticulteurs se laissent prendre à ce jeu et à force de réglementation, ils perdent petit à petit leur liberté individuelle et finiront par ne plus être maîtres chez eux.

Sans nous en apercevoir et sous la pression d'un parti qui poursuit la lutte des classes, nous marchons à grands pas vers l'étatisme qui est un acheminement vers le communisme.

Nos organisations agricoles, vitícoles et la C. G. V. à qui nous avons confié la défense de nos intérêts et la sauvegarde du droit de notre propriété, a tort de se laisser détourner par des questions à côté qui ne regardent pas les législateurs et d'abandonner les seules réformes qui intéressent l'Etat et seules capables de parer à la crise qui nous menace.

Dans notre dernière chronique, nous avons fait une erreur de chiffres que nous tenons à rectifier ; la cotisation, par hectolitre, imposée par la C. G. V. à ses adhérents, est de 0 fr. 10 l'hectolitre et non de 0 fr. 50. — E. F.

La viticulture aux Journées des Actualités agricoles de Bordeaux

Les groupements des ingénieurs agronomes, agricoles et chimistes du Sud-Ouest ont décidé de coopérer activement au progrès agricole en étudiant en commun les problèmes les plus importants et les plus urgents. L'an dernier déjà, à l'occasion du premier Congrès du Pin et du Vin organisé par leurs soins, des réunions avaient été tenues pour préparer les Journées des Actualités agricoles de 1929. Celles-ci viennent d'avoir lieu, avec un grand succès, à Bordeaux, les 21-26 novembre. Y ont été étudiés les problèmes relatifs aux questions des Engrais, du Blé, du Vin, des Plantes médicinales, de l'Enseignement rural et de l'Exploitation forestière. Nous retiendrons surtout les exposés faits sur les sujets viticoles.

Un très nombreux auditoire a suivi les séances où furent abordés les pro-

blèmes de la crise viticole, de l'utilisation des sous-produits de la vinification, des moûts concentrés, des Coopératives de vinification dans les régions de vins fins. Les discussions qui ont suivi, auxquelles prirent part les présidents d'associations, de syndicats et les propriétaire-viticulteurs les plus importants de la région, ont montré l'intérêt que le programme choisi présentait pour la viticulture girondine.

C'est M. Ventre, professeur d'œnologie à l'Ecole nationale de Montpellier, qui a traité la question de l'*Utilisation des sous-produits de la vigne*. Très méthodiquement fut envisagée la valeur des principes contenus dans les *marcs* (alcool, tartre, pépins, huile et tourteau), dans les *lies*, les *tartres*, les *râfles* et les *sarments* feuillus. M. Ventre montra comment, dans les régions méridionales et dans les coopératives notamment, la pratique a suivi les indications des hommes de science, et installé appareils et usines permettant de tirer parti des richesses contenues dans ces résidus, et pendant longtemps inexploitées.

Alcool pur, tartrate de chaux, huile de pépins d'une part ; tourteaux, engrais, provendes mélassées, combustibles provenant des râfles et des sarments, telles sont les matières précieuses que l'on récupère actuellement et qui peuvent être récupérées partout en viticulture, à condition de s'organiser coopérativement et financièrement.

M. Gellie, député de la Gironde et viticulteur à Plassac, a montré ce que d'autres régions productrices de vins fins, du Var, du Beaujolais, du Mâconnais, de la Côte-d'Or et de l'Yonne ont su réaliser par la *coopération viticole*. Résumant l'enquête très documentée qu'il a poursuivie lui-même sur place, il indiqua la marche à suivre pour créer de tels organismes, pour obtenir l'aide des services de l'Etat. M. Gellie est intimement persuadé que certaines régions de la Gironde, celle des premières côtes de Bordeaux par exemple, réussiront dans une telle voie. M. Ginestet appuya cette opinion et montra pourquoi le commerce n'est nullement hostile à la création de telles coopératives bien dirigées, qui auront avant tout pour but de maintenir ou d'accroître la qualité des vins reçus par la coopérative et livrés au commerce avec des garanties qui manquent trop souvent. La question sera d'ailleurs étudiée très prochainement par l'Union de la propriété et du commerce de Bordeaux, ainsi que l'a demandé M. Bord. Un vœu relatif à l'allègement des charges fiscales imposées aux coopératives fut adopté à l'unanimité.

M. Prosper Gervais ayant été empêché, au dernier moment, de venir exposer à l'assemblée la question de la Crise du Vin, c'est notre confrère Jean Pierre, de la *Petite Gironde*, qui voulut bien se charger d'étendre le sujet qu'il devait traiter : l'*Organisation de la viticulture dans le Sud-Ouest, au regard de la crise viticole*. C'est une véritable revue de tous les problèmes complexes posés par la mauvaise organisation du marché des vins que le publiciste-viticulteur de Mauriac fit faire à un auditoire très attentif ; augmentation des plantations et des rendements, action dominante sur les cours des productions des régions méditerranéennes, fraudes, prohibition, charges pesant sur la viticulture, difficultés de main-d'œuvre et de technique, tels furent les principaux chapitres d'un exposé très complet où les conceptions originales, bien particulières au rapporteur, se mêlaient aux solutions plus généralement admises. Appliquant ces données d'ensemble à la situation particulièrement critique des vins fins du Bordelais (les très grands crus mis à part), Jean Pierre réclama énergiquement que les viticulteurs s'organisassent eux-mêmes pour lutter contre les tromperies, créer les organismes qui leur font défaut, pousser la propagande et ramener les exportations à un taux rationnel. Il demanda aussi que les Pouvoirs publics vinssent au secours de la viticulture girondine menacée.

M. Dubaquié, directeur de la Station agronomique et œnologique de Bordeaux, dans une conférence à la fois pleine d'esprit, d'enjouement et de malicieuse diplomatie, traita objectivement la question que les organisateurs lui avaient « imposée » : *Concentration et Chaptalisation des moûts*. Se refusant à donner son avis sur la question, M. Dubaquié laissa pourtant entendre que le mieux serait de produire le bon vin à l'aide des éléments naturels contenus dans le raisin ; il laissa deviner toutes les objections qui pourraient être fai-

tes à la chaptalisation des moûts avec du sucre provenant d'autres plantes et aussi celles qu'on pourrait opposer à la concentration des moûts et aux emplois en vinification des concentrés obtenus. Ce sujet technique, traité avec une originalité remarquée, plut beaucoup aux auditeurs.

La séance fut enfin occupée par l'échange des opinions sur les questions abordées. La question de la chaptalisation des moûts retint notamment l'attention des congressistes. On sait que les représentants du Sud-Ouest viticole ont demandé l'abolition du sucrage, mais que, certaines régions concurrentes, ayant été autorisées à chaptaliser leurs moûts, la même faculté fut réclamée *in extremis* pour le département de la Gironde. A la suite de circonstances connues de nos lecteurs, l'autorisation de chaptaliser la vendange girondine de 1929 fut accordée par le Parlement. Mais il est à croire que, pour les années prochaines, la même autorisation ne sera pas renouvelée. C'est pour parer à ce danger que l'assemblée a pris des décisions catégoriques, que nous porterons bientôt à la connaissance de nos lecteurs.

Le succès très réel et très mérité de ces *Journées*, dont les bons organisateurs furent MM. Jouet, de la Giroday, Guidon, Brugière et dont le Président fut M. Lagatu, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, permet de penser que de nouvelles manifestations de ce genre seront organisées en 1930 et les années suivantes à Bordeaux. Notre *Revue* en suivra l'épanouissement avec la même sympathie qu'en novembre dernier. — P. M.

Programme de la Session générale de 1930 de la Société des Viticulteurs de France. — Lundi 20 janvier, 14 heures précises, au siège de la Société, 19, rue Casimir-Périer : Allocution du Président ; Rapport du Secrétaire général ; Rapport du Trésorier.

Les frais d'exploitation au vignoble, élément essentiel des prix de revient, par M. Degrully, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Mardi 21, 9 h. 30 : Questions des moûts concentrés, au point de vue scientifique, technique et économique, par M. Sémichon, directeur de la Station œnologique de l'Aude.

Après-midi, 14 h. 30 : Les coopératives de vinification.

Les coopératives de distillation, par M. Pomier-Layrargues, Président de la Fédération méridionale des distilleries coopératives.

Physionomie du vignoble algérien : son établissement, son encépagement, sa production, par M. Vivet, inspecteur du Service agricole en Algérie, professeur de viticulture à l'Institut de Maison-Carrée.

Vœux et questions diverses, résultat des élections pour le renouvellement du Bureau et du Conseil de Direction.

Attribution du Prix de Chimie de la Chambre syndicale du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris et du Département de la Seine en 1929. — Le Conseil d'administration de cette Chambre syndicale, dont on connaît la grande importance et qui compte environ 1.100 membres adhérents, a décerné son prix annuel à MM. Dujardin frères, successeurs de Salleron et de leur père, voulant rendre ainsi, dit son bulletin de juillet 1929, un « hommage mérité aux remar- « quables travaux qu'ils n'ont cessé de poursuivre dans le domaine de la scien- « ce œnologique et aux procédés de vulgarisation qu'ils ont si utilement ré- « pandus dans le commerce des vins ».

Cette élogieuse décision a surtout été provoquée par la publication, en 1928, par MM. Dujardin père et fils, de la 6e édition de leur notice sur les Instruments de précision appliqués à l'œnologie, qu'ils avaient offerte à la Bibliothèque de la Chambre syndicale, laquelle avait donné, en ces termes, son appréciation à son sujet dans son Bulletin de décembre 1928 :

« La publication d'une nouvelle édition de cette Notice a toujours été pour « le commerce des vins, en général, un événement intéressant parce que ce « volume, sous un titre modeste, a été développé progressivement, au fur et à « mesure que la chimie œnologique devenait une science de plus en plus « utile à connaître par les négociants qui sont appelés à pouvoir faire eux-

« mêmes facilement l'analyse élémentaire des principaux éléments qui compo-
« sent le vin, à en établir la valeur commerciale et, au besoin, à en recher-
« cher les falsifications. La Notice qui vient de paraître est un volume bien
« présenté, elle constitue avec son ensemble de dessins, de gravures et de tables,
« une encyclopédie œnologique, mise à jour avec le plus grand soin, par des
« constructeurs qui connaissent très bien les besoins de ceux qui s'intéressent
« au commerce des boissons et qui doivent l'avoir sous la main pour y chercher
« journellement des renseignements dont ils ont besoin, avec l'assurance de les
« y trouver. »

Protection des appellations d'origine françaises au Canada. — La protection des appellations d'origine au Canada relève, non du gouvernement fédéral, mais des diverses provinces du Dominion.

La province de Québec a supprimé les fausses appellations d'origine portées sur les étiquettes de certains vins et de certaines eaux-de-vie dénoncées par la Commission des liqueurs de Québec. Cette province est donc hors de cause.

Mais dans les autres provinces, il n'en est pas de même et l'indifférence des pouvoirs publics y est grande à cet égard ; nous ne disposons là que d'un moyen d'action : le recours aux tribunaux sous forme de poursuite en concurrence déloyale. Mais ce moyen judiciaire pourrait irriter vivement l'opinion canadienne dans le centre de l'industrie vinicole, à Ontario. Dans un prochain accord commercial, nous pourrions rencontrer des difficultés pour l'importation de nos vins.

Il ne conviendrait donc que de poursuivre les cas de fraudes les plus typiques et les plus susceptibles de causer un dommage réel à notre commerce.

Dans la région de l'Alberta, la liste officielle de la Commission des liqueurs a été notifiée à la demande de notre représentant à Vancouver et les appellations pouvant créer une confusion ont été supprimées ; toutefois certaines d'entre elles subsistent toujours.

Il en est de même pour la Commission des liqueurs de la Colombie britannique et celle de la province de Saskatchewan.

On pourrait, en particulier, demander dans ces régions la suppression des étiquettes « Koniak » et « Burgundy ».

D'autre part, il importe de noter que le « Greek Koniak » est vendu plus cher que nos meilleures marques et que le vin d'Australie est vendu aux mêmes prix que nos Bourgognes. Mais il faut remarquer que les vins d'Australie ne sont pas en faveur dans le public. — M. D.

Le sucrage des vendanges et la Société d'Agriculture de la Gironde. — La Société d'Agriculture de la Gironde, dans sa séance du 2 décembre dernier, vient de prendre position au sujet du sucrage des vendanges.

Elle considère que le sucrage, autorisé par la loi, est pratiqué abusivement et qu'il fait naître la fraude et conduit à la surproduction illicite des vins.

Le vin est le produit exclusif de la fermentaion du pur jus de raisins frais ou du raisin frais.

Il est contraire aux lois de soumettre le territoire national à des juridictions différentes.

En outre, il n'appartient pas au législateur de remédier aux inégalités climatologiques qui distinguent entre elles les grandes régions françaises.

Enfin, l'édulcoration de la vendange s'impose à tous les viticulteurs français dans certaines années humides et froides.

En conséquence, la Société d'Agriculture de la Gironde émet le vœu :

« Que la pratique du sucrage soit interdite sur le territoire français ; qu'elle soit remplacée par celle de la concentration des moûts, sous réserve que les moûts concentrés ne puissent circuler sauf dans le cas où s'organiseraient des coopératives locales de concentration dans lesquelles les propriétaires feraient concentrer une partie de leur récolte qu'ils ajouteraient, ensuite, au reste de leur vendange. »

En attendant l'application de ces mesures, la Société susvisée émet les vœux subsidiaires suivants :

« Qu'une échelle mobile des droits sur les sucres, employés en vinification, soit établie de telle manière que le prix de revient du degré d'alcool, obtenu par le sucrage, soit toujours sensiblement égal au prix de vente du degré d'alcool de vin naturel ;

« Que la quantié de sucre autorisée en vinification ne puisse dépasser 100 kilogs à l'ha. ;

« Que le sucrage clandestin soit poursuivi avec la plus grande rigueur. » — M. D.

Station Agronomique et Œnologique du Gard à Nîmes

Leçons et applications pratiques d'Œnologie

Une nouvelle série de Cours d'Œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes du lundi 6 au 16 janvier 1930 inclus, à 9 heures du matin.

Il est rappelé que ces cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé *à la vinification, à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi* doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les Dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demandes, inscription dans l'ordre de réception de celles-ci ; se hâter par conséquent de prendre rang.

Bibliographie

Les Maladies des Abeilles, par Angelloz Nicoud, Docteur du Laboratoire Apico-Pathologique de Saint-Didier-sous-Riverie (Rhône). Dessins de M. Gendre, Professeur d'Agriculture. Un volume 12×19 de 174 pages, avec 70 gravures. Broché : 10 fr. ; franco : 11 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Les abeilles, comme les hommes, sont sujettes à de graves maladies microbiennes ou parasitaires. L'apiculteur doit donc savoir défendre son rucher, sinon, il reste constamment à la merci de terribles épidémies, qui auront bientôt dévoré son capital.

L'auteur, ayant vu son rucher décimé par les plus graves affections, fut amené à en entreprendre l'étude. Ses travaux attirèrent vite l'attention sur lui. Dès 1927, il fut chargée de diriger le laboratoire d'analyses créé par le Comité de Défense contre les Maladies des Abeilles.

Actuellement à la tête de ruchers comportant une centaine de colonies, l'auteur est donc non seulement un savant, mais aussi un praticien consommé. Fruit de huit années de recherches et d'étude, son manuel sera utile à tous les éleveurs.

Voici comment est divisé l'ouvrage : la répartition des maladies, puis maladies du Couvain (Chalkbrood, Addlebrood, Sacbrood)) Loque européenne, Loque américaine, Diagnostic de ces maladies, traitement. La seconde partie, comporte les maladies de l'abeille adulte : dysenterie, ailes frisées, mal de mai, vertige, etc.. etc... Nosémose, acariose, etc... Enfin, l'ouvrage enseigne la technique de la micrographie apiaire.

Simplement écrit, cet ouvrage honoré d'une médaille d'or de la Société Centrale d'Apiculture fait le plus grand honneur au praticien qui en est l'auteur. Rien n'avait été publié de tel jusqu'à présent sur les maladies des abeilles. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré. Blancs, de » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1,025 fr. à » fr. les 100°. Marc, 900 à 950 les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*23 décembre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré, supérieurs, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Costières, de » fr. à » fr. » le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de marc 86°, de 750 fr. à 760 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (*24 décembre 1929*). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 85 à 105 fr. l'hecto ; supérieur, de 9°5 à 11°, de 95 à 120 fr. l'hecto. Vins rosés, de » à » fr. » le degré. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » francs.

Béziers (*22 novembre*). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 décembre 1929.

Vins nouveaux, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*28 décembre*). — Vins rouges 1929, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré suivant logement.

Carcassonne (*28 décembre*). — Vins rouges 1929, de 10 à 12 fr. » le degré.

PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 128 fr. » à 136 fr. 50; orges, 88 fr à 92 fr.; escourgeons, 80 fr. à 90 fr,; maïs, 93 fr. » à 98 fr. »; seigle, 80 fr. à 90 fr.; sarrasin, 94 fr. à 95 fr. »; avoines, 77 fr. 00 à 90 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 135 fr. 03 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 122 fr. 01 à » ». — Chicago, 118 fr. 24. — Sons, 56 fr. à 90 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 280 fr.; du Midi, de 180 à 250 fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr.; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr.; Saucisse rouge, de 44 fr. à 55 fr.; Saint-Malo, 40 fr. à 45 fr.: Rosa, 70 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de 38 fr. à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 160 ir. à 195 fr.; luzerne, 405 fr. à 435 fr.; foin, 380 fr. à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 161 fr. » (Marseille); d'arachide blanc, 104 fr. 50 (Marseille); Coprah, 105 fr. »; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à 860 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, » fr. à 248 fr. 50.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 17 fr. ». — Veaux 8 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 5 fr. 50 à 30 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 17 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 117 fr. » à 122 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 96 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 114 fr. » à 126 fr ». — *Engrais phosphatés* Superphosphate minéral (44 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 337 fr. 50 100 kgs. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kgs, 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr.; **raffiné**, » fr. **Soufre sublimé**, » fr. à » fr. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Chasselas de Moissac, 800 à 1.500 fr. — Dattes, de 500 fr. à 1.200 fr. — Oranges d'Espagne, 250 à 290 fr. — Poires choix, de 600 à 1.200 fr.; communes, de 150 fr. à 300 fr. Pommes de choix, 350 fr. à 1.000 fr.; communes de 100 fr. à 250 fr. — Bananes de 625 à 675 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 550 à 750 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Choux-fleurs 75 à 600 fr le cent. — Endives, 150 à 450 fr. — Tomates d'Algérie, de 250 à 350 fr. — Figues d'Espagne, de 350 à 550 fr. — Escarole, de 150 à 200 fr. — Haricots verts d'Algérie, 450 à 1.100 fr. — Pois verts d'Algérie, de 400 à 800 fr. les 100 kgs. — Artichauts bretons, de 60 à 250 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.